



Pasta mit Hackfleisch und Champignons

Zutaten

- 50 g Champignons
- 300 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 300 g Penne nach Wahl
- 50 g Parmesan

Aufwand/ Zeit

- 4 Personen
- Fertig in 28 Minuten

Zubereitung

Hackfleisch in einer grossen flachen Schmorpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl zerdrücken und zerteilen und bei starker Hitze anbraten.

Regelmässig umrühren. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein Hacken, die Champignons in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Champignons unter das Hackfleisch rühren und 10 Minuten mitbraten, bis die Masse kräftig gebräunt ist. Anschliessend 1 EL Rotweinessig dazugliessen und alles bei schwacher Hitze noch 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Pasta nach Packungsangaben in kochendem Salzwasser garen, jedoch ein Minute früher abgiessen und dabei einen grossen Becher Kochwasser auffangen.

Die abgetropften Penne und 250ml Kochwasser unter die Hackfleischsauce mischen, den grössten Teil des Parmesans in die Pfanne reiben und alles mit Meersalz und schwarzen Pfeffer abschmecken. Noch 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce homogen ist. Auf Teller verteilen, mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen, mit ein paar Tropfen nativem Olivenöl extra abrunden und geniessen.

ChuchiChef
kanal